

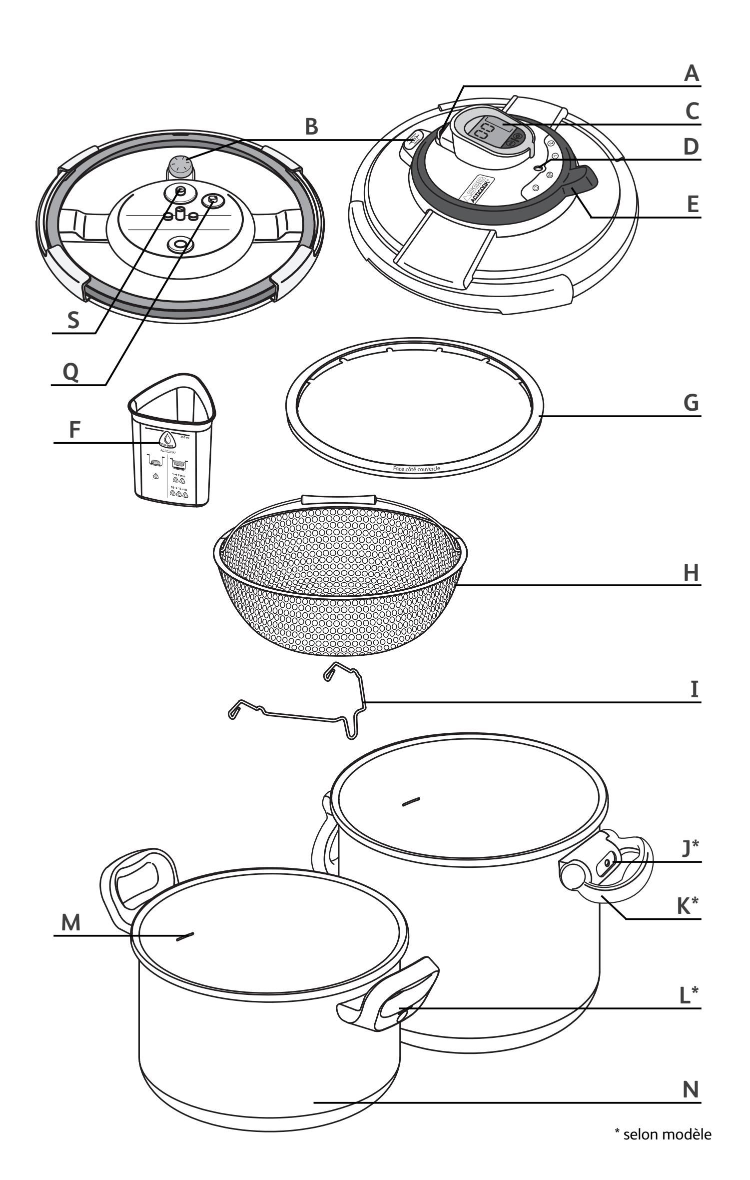


FR



Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com


A
C
B
D
E
S
Q
G
F
Face côté couvercle
H
I
J*
K*
M
L*
N
* selon modèle

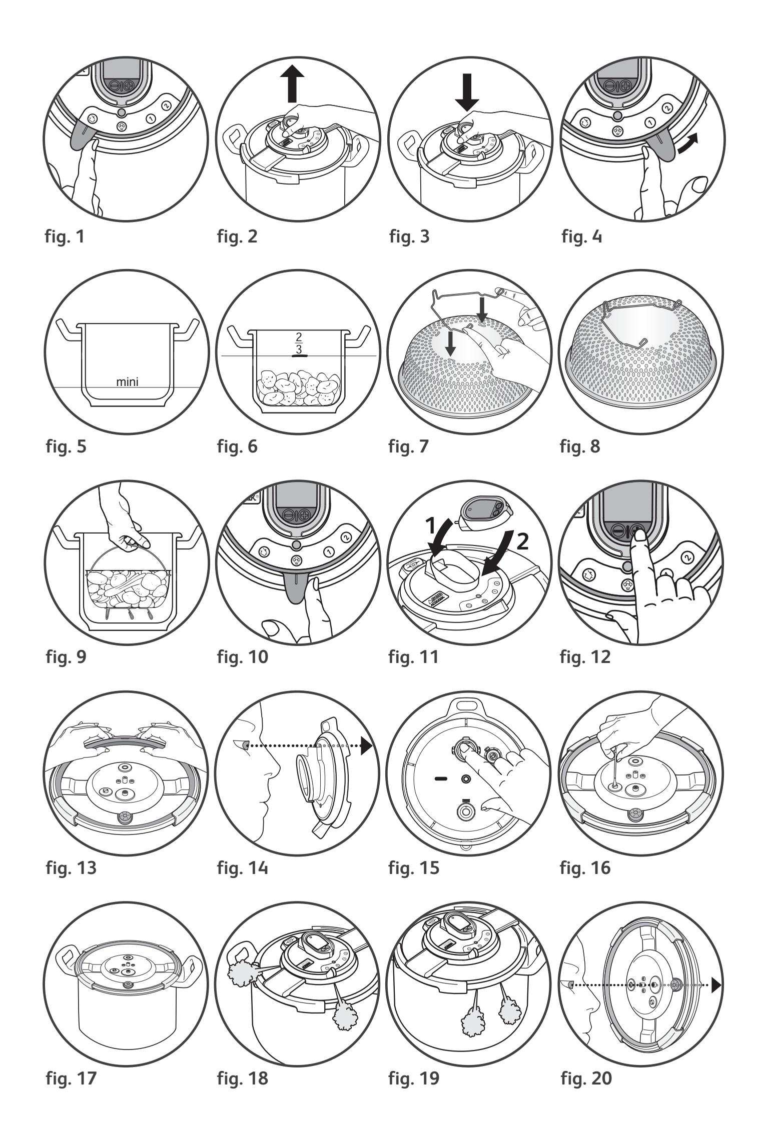


fig. 1 fig. 2 fig. 3 fig. 4

fig. 5 fig. 6 fig. 7 fig. 8

fig. 9 fig. 10 fig. 11 fig. 12

fig. 13 fig. 14 fig. 15 fig. 16

fig. 17 fig. 18 fig. 19 fig. 20

Précautions importantes

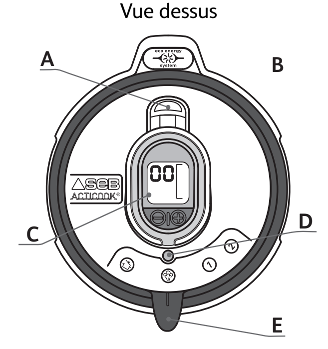
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

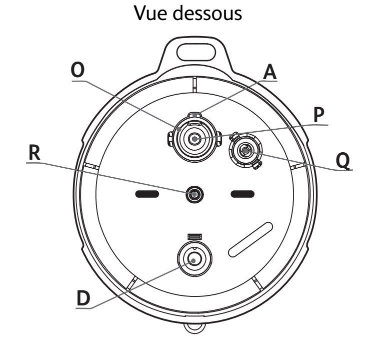
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les parties métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N’utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que le selecteur est en position de décompression avant d’ouvrir ACTICOOK® et que l’indicateur de présence de pression est descendu.
- N’ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N’utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle ACTICOOK®.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

* selon modèle

Module de commande





Description

A. Conduit d'évacuation de la vapeur
B. Système automatique d'évacuation d'air
C. Minuteur
D. Indicateur de présence de pression
E. Selecteur de position
F. Eco-dose
G. Joint
H. Panier Vitamine
I. trépied
J. Bouton de déverrouillage des poignées*
K. Poignées de cuve rabattables*
L. Poignées de cuve fixes*
M. Repère maximum de remplissage
N. Cuve
O. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur
P. Soupape de fonctionnement
Q. Soupape de sécurité
R. Axe de fixation du module de commande
S. Clapet de décompression

* selon modèle



Un seul ustensile pour tout un univers de recettes :

…des cuissons saines grâce à son panier vapeur, des soupes, des recettes mijotées mais aussi rissolées et sautées.

Autant de délicieux petits plats réalisés en un minimum de temps avec un maximum d'économie d'énergie :

- Le système **eco energy** permettant d'expulser l'air, offre une cuisson plus rapide tout en préservant les nutriments et la couleur des aliments.
- L'éco-dose (1 Eco-dose = 250ml) permet d'ajouter la juste quantité d'eau pour chaque type de cuisson.
- Le minuteur vous avertit par un signal sonore et visuel que vous devez réduire la source de chauffe. Il vous prévient également en fin de cuisson.



Un livre contenant 60 recettes accompagne **ActiCook®** pour vous aider à réaliser chaque jour des recettes classiques, créatives et surtout variées .

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	ActiCook® poignées fixes	ActiCook® poignées rabattables	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	-	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	
8 L	25 cm	20 cm	P42914	P43014	
10 L	25 cm	20 cm	P42915	P43015	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa.
Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

Sources de chaleur compatibles

GAZ

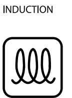
PLAQUE ELECTRIQUE



VITROCERAM HALOGENE RADIANT



INDUCTION



ÉLECTRICITÉ SPIRALE



- Votre cocotte s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

Accessoires SEB

- Les accessoires ActiCook® disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Panier Vitamine	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Trépied		X1030007
Minuteur		X1060004
Eco-dose		X1100001

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Ouverture

- Vérifiez que le sélecteur de position **(E)** est en position et que l'indicateur de pression **(D)** est descendu.
- Placez le sélecteur de position **(E)** sur le pictogramme **- Fig 1**.
- Puis soulevez le couvercle **- Fig 2**.

Fermeture

Les mâchoires doivent être plaquées sur le bord du couvercle.

- Assurez vous que le selecteur de position **(E)** est aligné avec le pictogramme .
- Posez le couvercle verticalement sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné **- Fig 3**.
- Placez le sélecteur de position **(E)** sur le pictogramme de cuisson désirée **- Fig 4**.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

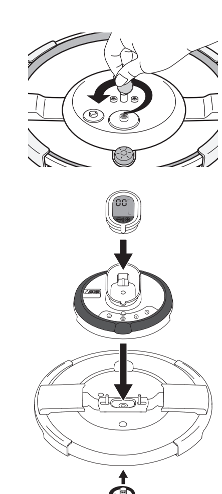
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.
- Dans le cas d'une ouverture/fermeture en cours de cuisson , appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer ActiCook®.

Module de commande

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre cocotte de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, ActiCook® peut être utilisé normalement.
- Une fois le minuteur, le module et le joint retirés, le couvercle et la cuve peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre cocotte.

Pour retirer le module du couvercle :

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :



- Assurez-vous que le selecteur de position **(E)** est aligné avec le pictogramme - **Fig 10** et que les mâchoires sont plaquées sur le bord du couvercle.

- Positionnez le module sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.

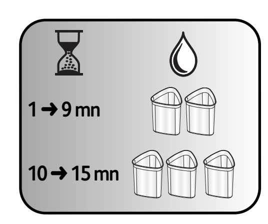
Cuisson vapeur

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

- Lors d'une cuisson vapeur les aliments ne sont pas en contact avec l'eau de cuisson.

Utilisation du panier vapeur

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vitamine **(H)** - **fig 7 et 8**
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - **fig 9**



1 Eco-dose correspond à 25 cl (250ml).

Utilisation de l'Eco-dose

L'Eco-dose vous permet de mettre la quantité d'eau juste nécessaire à votre cuisson.

- Pour des cuissons vapeur comprises entre **1 et 9 min.** versez **2** Eco-doses dans le fond de la cuve.
- Pour des cuissons vapeur comprises entre **10 et 15 min.** versez **3** Eco-doses dans le fond de la cuve.
- **Il n'est pas possible de réaliser des cuissons vapeur de plus de 15 minutes avec 3 Eco-doses au risque d'endommager votre produit.**

Cuisson dans l'eau (cuisson mijotée)

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais ActiCook® au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (eau + aliments) repère maximum de remplissage : **M - fig 6**

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas ActiCook® au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve (eau + aliments).

Cuisson rissolée

- Pour une cuisson rissolée, donc directement dans la cuve (sans panier vapeur), mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (250 ml) soit 1 Eco-dose **- fig 5**

N'utilisez jamais Acticook pour frire sous pression avec de l'huile .

Si ActiCook® a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre ActiCook® par un Centre de Service Agréé SEB.

Utilisation du sélecteur de position

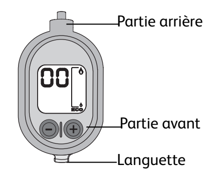
Le selecteur de position permet :

- **D'ouvrir et/ou fermer** ActiCook®. Voir les paragraphes "Ouverture", "Fermeture".
- **De libérer la vapeur** à la fin de la cuisson, en alignant le selecteur de position **(E)** avec le pictogramme **- fig 10**
- **De choisir votre position de cuisson. - fig 4**
- **Pour cuire les aliments délicats et les légumes :**
  Positionnez le selecteur de position face au pictogramme **1**
- **Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :**
  Positionnez le selecteur de position face au pictogramme **2**

Minuteur

ActiCook® est équipée d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position de cuisson choisie **1** ou **2**.

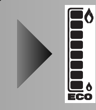
Mise en place et retrait du minuteur



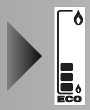
- Pour mettre le minuteur **(C)** en place **Fig. 11**, insérez d'abord la partie arrière dans le module de commande puis appuyez pour clipser la partie avant.
- Pour retirer le minuteur **(C)**, soulevez-le à l'aide de la languette et retirez-le.

Utilisation du minuteur

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie.



Ce dessin clignote en début d'utilisation et vous recommande de démarrer la cuisson avec la source de chauffe réglée à pleine puissance.

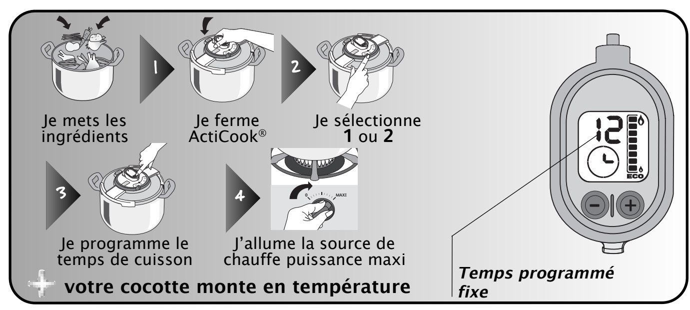


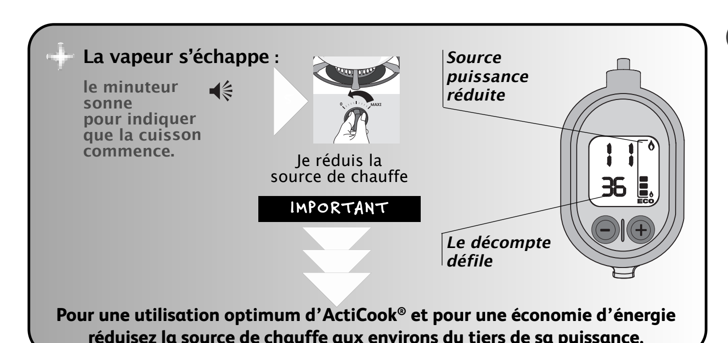
Lorsque le décompte du temps de cuisson commence, ce dessin indique qu'il faut réduire la source de chauffe aux environs du tiers de sa puissance.

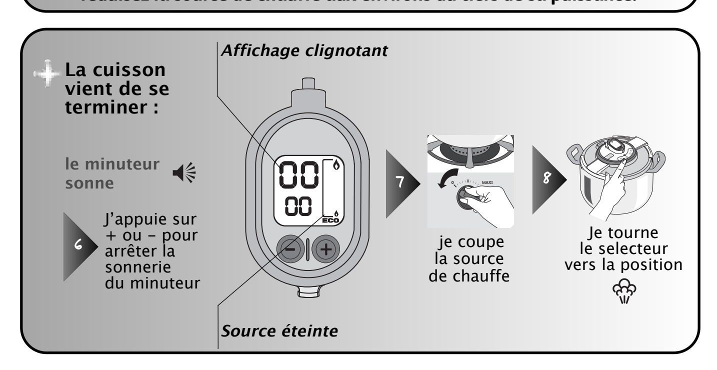
- Pour allumer le minuteur : appuyez sur les touches **+** ou **-** .
- Programmez le temps de cuisson. **Fig. 12**
- Démarrez la source de chauffe puissance maximum.
- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches **+** ou **-** .
- Dès que ActiCook® a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence.
- **Réduire aux environs du tiers la puissance de la source de chauffe.**
- À la fin du temps de cuisson le minuteur sonne.
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur appuyez sur les touches **+** ou **-** .
- Coupez la source de chauffe.

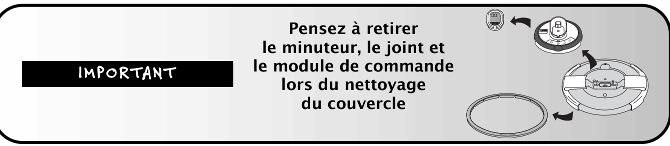
Le minuteur doit être clipsé sur la cocotte pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. Si il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

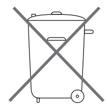








Changement des piles



- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.



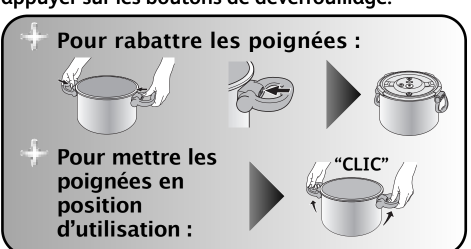
Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile Lithium Manganèse de type bouton CR2032. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrir le bouchon de pile.
- Remplacez votre pile.
- Remettre le joint en place dans son logement (si celui-ci est déformé le remettre au rond en le roulant entre les doigts).
- Positionner la ½ lune ◓ du bouchon de pile en face de la ½ lune ◓ du timer.
- Refermez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la ½ lune ◓ du bouchon de pile avec la lune ● du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

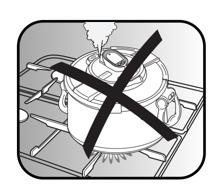
Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

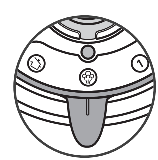


Ne placez jamais ActiCook® poignées rabattues sur une source de chaleur.



* selon modèle

Orientez ActiCook® de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.



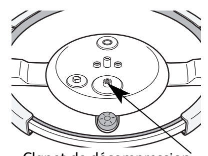
Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier Vitamine **(H) - fig 7 et 8**
- Posez le panier Vitamine **(H)** au fond de la cuve **- fig 9**
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(M)**.
- Fermez ActiCook®.
- Placez le selecteur de position sur **2** .
- Réglez le minuteur sur 20 min. Posez ActiCook® sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, le minuteur sonne, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Placez le selecteur sur la position **- fig 10**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend : ActiCook® n'est plus sous pression.
- Ouvrez ActiCook® en plaçant le selecteur sur la position **- fig 1**.

Utilisation

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que le clapet de décompression **(S)** situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur **1** et en appuyant avec le doigt.
- Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué. **Fig. 14**
- Vérifiez également que la soupape de sécurité **(Q)** est mobile : voir **Fig. 16** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».



Clapet de décompression

- Déterminez la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson voir paragraphes « Cuissons ».
- Fermez ActiCook®.
- Positionnez le sélecteur sur la position de cuisson choisie **1** ou **2** - **Fig. 4**.
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson désiré. **Fig. 12.**
- Assurez-vous que ActiCook® est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez ActiCook® sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Orientez ActiCook® de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez ActiCook® à proximité d'enfants.
La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation.

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (pschhht), le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement, en émettant un signal sonore.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson est terminée.
- **Libérez la vapeur** en alignant le sélecteur de position **(E)** avec le pictogramme - **fig 10**
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu.
- Placez le sélecteur de position **(E)** sur le pictogramme - **Fig 1**.
- Puis ouvrez ActiCook® en soulevant le couvercle - **Fig 2**.

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur sur sa position initiale de cuisson 1 ou 2, attendez quelques minutes, puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.

Pour déplacer ActiCook®, servez-vous des poignées de cuve.

Nettoyage et entretien

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation:

• Lavez ActiCook® après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
• N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
• Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans ActiCook®.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

• Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
• Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre blanc.
• Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

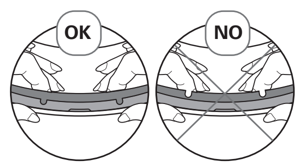
• Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

• Retirez le minuteur.
• Après chaque utilisation, retirez le module et lavez-le avec une éponge et du produit vaisselle.
• Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
• Pour nettoyer le clapet de décompression : retirer le module de commande et passer le couvercle sous l'eau. Vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit du clapet n'est pas obstrué. **Fig 20**
• Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-la en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle .

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(G)** et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir **Fig. 13** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module avec du produit vaisselle puis rincez-le sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur **(A)** n'est pas obstrué voir **Fig.14**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement **(P)** située à l'intérieur du module est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur **1** et en appuyant avec le doigt : **Fig. 15**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité **(Q)** en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 16.** Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module **(O)**. Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaitre sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agrées SEB.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez-pas de retirer le minuteur.

Ne mettez jamais le module de commande au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression **(D)** , vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- **N'utilisez pas de solvant.**
- **Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.**

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve. **Fig. 17**

Si votre ActiCook® possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverouillage **(J)** des poignées. Voir paragraphe “poignées rabattables”.

N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Pour changer le joint d' ActiCook®

Il est impératif de faire vérifier ActiCook® dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

- Changez le joint d'ActiCook® tous les ans.
- Changez le joint d'ActiCook® si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle.

Sécurité

ActiCook® est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à la fermeture :

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et ActiCook® ne peut pas monter en pression.

* selon modèle

Sécurité à l'ouverture :

- Si ActiCook® est sous pression, le selecteur de position ne peut être positionné face au picto d'ouvertutre car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression **(D)** (en position haute).
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur de position sur et attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** retombe avant d'ouvrir ActiCook®.
- N'ouvrez jamais ActiCook® en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (indicateur de présence de pression **(D)** en position basse).

Deux sécurités à la surpression :

- **Premier dispositif :** la soupape de sécurité **(Q)** libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : **- fig 18**
- **Deuxième dispositif :** le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- fig 19**

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement ActiCook®.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(P)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurité **(Q)** et le joint **(G)**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un centre Service agréé SEB.

1 - La vapeur est très chaude lorsqu’elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Ne pas chercher à forcer l’ouverture, bien s’assurer que l’indicateur de présence de pression **(D)** est en position basse.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d’enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d’aliments dans votre cocotte.
7 - N’utilisez jamais d’eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l’acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l’eau.
9 - Changez le joint tous les ans.
10 - Le nettoyage de votre cocotte s’effectue impérativement à froid, l’appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d’utilisation.

Garantie

- Dans le cadre de l’utilisation préconisée par le mode d’emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d’œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.

* selon modèle

- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, …
- Seuls les Centres Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les atricles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages réglementaires

Marquage	**Localisation**
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le module de commande
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Assurez vous que le selecteur de position **(E)** est aligné avec le pictogramme. • Vérifiez la bonne mise en place du joint. Voir paragraphe "Nettoyage et entretien". OK NO • Dans la cas d'une ouverture/fermeture en cours de cuisson, appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer ActiCook®.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté.	• Placez le sélecteur de position **(E)** sur l'un des pictos de cuisson **1** ou **2**. • Si le problème persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agrée SEB.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : • La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. • La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. • La soupape de fonctionnement est positionnée sur **1** ou **2**. • ActiCook® est bien fermée. • Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. • Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien". Si le phénomène persiste : • Coupez la source de chauffe. • Amenez le sélecteur de position sur. • Attendez la descente de l'indicateur de présence de pression. • ouvrez ActiCook®. • Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	• Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	• La bonne fermeture du couvercle. • Le positionnement du joint du couvercle. • Le bon état du joint, au besoin changez-le. • La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. • Le bon état du bord de la cuve.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	• Arrêtez la source de chaleur. • Laissez refroidir ActiCook® sans la déplacer. • Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. • Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. • Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé SEB.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	• Vérifiez que le sélecteur de position est sur . • Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. • Sinon : décompressez. • N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	• Le temps de cuisson. • La puissance de la source de chaleur. • Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. • La quantité de liquide.
Si ActiCook® a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	• Faites vérifier ActiCook® par un Centre Service Agréé SEB.

Problèmes	Recommandations
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agrée SEB.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si le minuteur présente une perte partielle ou totale de l'affichage :	• Changez la pile.
Si le minuteur affiche « C0 »	• Vous devez remplacer le minuteur (référence accessoire X1060004).
Si le clapet de décompression (**S**) est démonté :	• Faites vérifier ActiCook® par un Centre de Service Agréé SEB.

* selon modèle

SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire



Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

September 2010 - Réf. : 4136256 - réalisation : Espace Graphique

www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE